

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai cemaran kapang *Aspergillus spp*, *Penicilium* dan *Fusarium* pada cabai merah giling dan cabai merah tidak digiling di Pasar Way Kandis Kota Bandar Lampung, tahun 2022, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Cabai merah giling tercemar kapang *Aspergillus fumigatus*, *Aspergillus flavus* dan *Aspergillus niger*. Cabe merah tidak digiling tercemar oleh kapang *Aspergillus fumigatus* dan *Aspergillus flavus*.
2. Persentase cabai merah giling yang tercemar kapang *Aspergillus spp* sebesar 38,47%
3. Persentase cabai merah tidak digiling yang tercemar kapang *Aspergillus spp* sebesar 15,38%

#### **B. Saran**

1. Pedagang lebih memperhatikan penyimpanan, cabai merah giling dan tidak digiling. Wadah cabai merah giling harus tertutup dan cabai merah tidak digiling ditempatkan di dalam wadah seperti baskom.
2. Pedagang sebaiknya tidak menggiling cabai terlalu banyak dalam satu hari, kalau tidak habis terjual, maka penyimpanan yang terlalu lama, sehingga cabai merah giling berisiko tercemar oleh kapang.
3. Pedagang yang menjual cabai merah giling agar membilas alat penggiling, sebelum dan sesudah digunakan.